

湘西泡菜教程学习

产品名称	湘西泡菜教程学习
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

湘西泡菜是湘西一带的土家苗寨的民间传统酱菜，味道咸酸，口感脆嫩，色泽鲜亮，香味扑鼻，开胃提神，醒酒去腻，能增强食欲，帮助消化，兼具美容减肥的功效。湘西泡菜现已从餐桌走向了街头，从湘西走向了全国。在大多省份都已经出现了专卖店或专柜。在湖南长沙，数百家湘西泡菜销售点如雨后春笋般出现在城市的大街小巷，购买者络绎不绝，生意十分火爆。

培训内容：

- 1、泡菜原材料和设备的认识与选用；
- 2、讲解香辛料的作用及分类；
- 3、素菜的挑选与加工处理方法；
- 4、糟水的配方与熬制技巧；
- 5、泡菜的养胃方法与加工技巧掌握；
- 6、少见配置的泡菜调味料的制作方法；
- 7、秘制红油的制作方法和使用技巧；

8、各种泡菜成品的保鲜与养护技巧掌握；

9、各种泡菜成品具体操作工艺与注意事项的掌握；

10、泡菜的打包入盘方法；

泡菜培训品种

1.白萝卜2.红萝卜3.小黄瓜4.芥菜5.高丽菜6.大白菜7.包菜8.归9.蕨菜10.竹笋11.海花12.海带13.大蒜子14.泡白菜15.莴笋16.泡子姜17.泡花菜18.泡辣椒19.泡冬瓜20.泡莲花白藕25.泡四季度21.泡西芹22.泡高笋23.泡地瓜24.泡莲26.苦瓜27.泡香瓜28.泡豆角29.泡凤爪30.鱼腥草31.泡香菜等

另外，湘西泡菜泡汤的制作，泡汤的养护，萝卜泡制时间的长短等等都是很有讲究的。只有这样精心泡制出来的酸萝卜才够原汁原味。

曾食坊小吃培训学校，提供技术，经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者，还是没有经验没有人脉没有的人，只要你有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么曾食坊就可以帮助您，为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在名食园学技术，对于后期的经营上完全可以自由做主，我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你，你能当一个有实权的店主，这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势，拥有技术，才能有更好的收益。